



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

## SEMIFRÍO DE PASCUA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Pan de Pascua Tradicional</a>	0.250
Margarina	0.100
Huevos	0.030
<b>Peso total:</b>	<b>0.380</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Instant Cream Estándar</a>	0.150
Agua	0.250
<a href="#">Avellana Cream</a>	0.300
Gelatina Sin Sabor	0.012
Agua	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>0.762</b>

## Grupo Decoración

Ingrediente

Instant Cream Estándar

Agua

Instant Cream Moca

Agua

KG

0.075

0.125

0.150

0.250

**Peso total:** 0.600

## MÉTODO

### Base

- Para la base, incorporar ingredientes al bowl de la batidora velocidad lenta por 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Limpiar las paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Luego incorporar el huevo y mezclar durante 5 minutos en velocidad media alta.
- Disponer mezcla en molde de 20 cm.
- Hornear a 180°C durante 15 minutos.
- Retirar y enfriar.

### Relleno

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar, mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad rápida durante 2 minutos.
- Reservar.
- Por otro lado, hidratar gelatina con agua y disolver en microondas en intervalos de 30 segundos.
- Mezclar crema Instant Cream Estándar con relleno Avellana Cream y la gelatina, revolver en forma envolvente.
- Agregar mezcla a la base de pan de pascua y refrigerar por 4 horas.

### Decoración

- Mezclar Instant Cream Estándar con agua fría y batir manualmente 30 segundos.
- Reservar por 10 minutos en refrigeración entre 2 a 5 grados.
- Posteriormente, aplicar en la superficie del cheesecake y esparcir con espátula.
- Por otro lado, mezclar Instant Cream Moca con agua fría y batir manualmente 30 segundos.
- Reservar por 10 minutos en refrigeración entre 2 a 5 grados.
- Luego decorar con rosetones.

**(Receta para 1 unidad)**